

Cerámica relacionada con el VINO y el ACEITE

Lidia Hernández Cueto

1.—Proceso de fabricación del aceite.

Después de varear la aceituna y de su recogida, se traslada a las almazaras, o molinos de aceite para su fabricación, allí el proceso que se sigue es:

- 1.1.— Traspalear, consiste en hacer montones con la aceituna que quedó "rociada", es decir extendida a la entrada de la almazara.
- 1.2.— Con el esportón (en la campiña de Córdoba suele tener de 12 a 14 celemines), se lleva la aceituna al "atroje".
- 1.3.— Del "atroje" se echa en la "tolva" que cae al "sole-ro" y de allí al "alfanje" donde será prensada por los "rulos" (fig. 1).
- 1.4.— La masa obtenida se recoge en capachos, para llevarlos a la viga donde se les hace un primer estruje (1). El primer cargo se llama "Cargo de tierra" y el segundo cargo, es decir el segundo molido, "Cargo de agua".
- 1.5.— El orujo se traslada a la "orujeira" y el aceite se almacena en tinajas.

La prensa de aceite más sencilla que conocemos, es la encontrada en el poblado Ibérico de los Castellones del Ceal (Jaén), es un bloque calizo de forma oval, con una meseta plana en el centro y rodeada de un ancho surco, con desagüe lateral. Sobre el abultamiento central se pondrían los capachos llenos de aceitunas, para que al ejercer sobre ellos la presión, surgiera el aceite que caería a través del canal, hasta el desagüe lateral.

También se conoce alguna prensa de aceite de origen árabe, como la encontrada en "Peñas de Castro" (Jaén), que consta de tres piezas, en piedra caliza, una troncocónica que queda abrazada por otra en forma de anillo o corona, con estrías incisas para facilitar más el prensado, y una tercera pieza cuadrangular, con las caras alisadas y acanaladuras para que corra por ellas el líquido.

Este sistema se iría perfeccionando hasta encontrar las almazaras de tipo familiar, aisladas o incluidas en un cortijo que son ya todo un complejo: Constarían de molino, prensa y depósitos, tal y como lo describe Alvar y Llorente (2) y sería donde se seguiría el proceso antes descrito.

2.—Cerámica.

2.1.— Tinajas.

Son grandes vasijas, de barro cocido, hechas a mano empezando por abajo, las van añadiendo arcos y luego las trasladan al horno con cuadrillas de hombres.

Desde la base se va haciendo más ancha formando una panza que progresivamente va estrechando hasta el golete.

Este tipo de tinajas se fabricaba en Colmenar de Oreja (Madrid) y Villarrobleto (Albacete) y se utilizaban tanto para aceite como para vino.

Se colocaban en las bodegas cerradas, con una tapa de madera y enterradas en el suelo, que era de tierra apisonada hasta la mitad de su altura.

Actualmente asistimos a la decadencia de la tinaja, ya comenzada a principios de este siglo, cuando empezó a ser sustituida en las bodegas por depósitos de cemento al ocupar éstos menos sitio y poderse fabricar dentro de la misma bodega, por esto, la panza de la tinaja se ha ido reduciendo, ya que la tinaja clásica tenía la panza más ancha (3).

Estas tinajas de Colmenar, en relación con el almacenamiento del aceite, tenían un área de difusión muy grande, por el Norte, Palencia y Valladolid y por el Sur, La Mancha.

En Ubeda ya no se fabrican las tinajas de 400 arrobas de cabida para contener aceite, según las noticias que da Madoz, se fabricaban haciendo el culo a torno y luego añadiendo rollos que se iban emparejando.

Lo mismo ocurre en Lucena, donde se fabricaban tinajas de 500 y 600 arrobas, ahora sólo se fabrican de pequeño tamaño, de 5 a 10 arrobas, son las llamadas tinajas "menuillas".

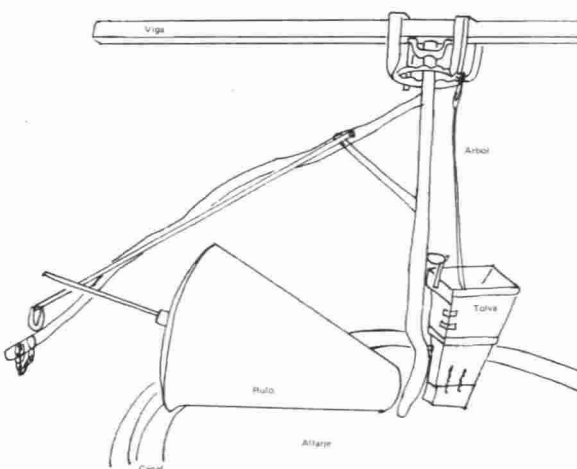
Estas tinajas de Lucena son de boca ancha, perfil cilíndrico y terminan de forma ovoidal con base muy pequeña, tienen el interior vidriado y se fabricaban totalmente a mano, partiendo de una pieza troncocónica de barro cocido, se va haciendo la tinaja por el método del urdido.

También se hacían tinajas en Los Romeros (Huelva) donde hubo un alfarero que las llegó a hacer de 40 arrobas y las empegaba con pez y sebo, para la conservación del aceite, y en Cortegana (Huelva), hasta hace poco se fabricaban tinajas de 70 arrobas, hacían en el torno la primera parte hasta donde les alcanzaba el brazo y luego se terminaba con el urdido. Estas tinajas destinadas a almacenar aceite, se empotraban en el suelo con un poyete de obra de forma que sólo dejaba a la vista unos 7 centímetros.

La tinaja de Colmenar, tendría relación con los "dolia" romanos, sobre todo por su forma ya que no es corriente encontrar recipientes romanos de tamaño tan grande.

2.2.—Alcuzas

Podríamos considerarlas unos recipientes intermedios entre el almacenamiento del aceite y su utilización en la cocina, las hay de muy diversos tamaños, dentro de un mismo alfar.



- (1) Según Caro Baroja, para la zona de la Campiña de Córdoba, "Cada viga trabajaba 6 fanegas, dos cargas por cada cuadrilla, las cargas tenían alrededor de 40 capachos y se extraían 50 fanegas de aceite en una jornada continua de día y noche".
- (2) Alvar y Llorente, "Atlas Lingüístico-etnográfico de Andalucía". Tomo L, Universidad de Granada, C.S.I.C. 1961.
- (3) Natacha Seseña, "Cerámica Popular de Castilla la Nueva". Editorial Nacional.

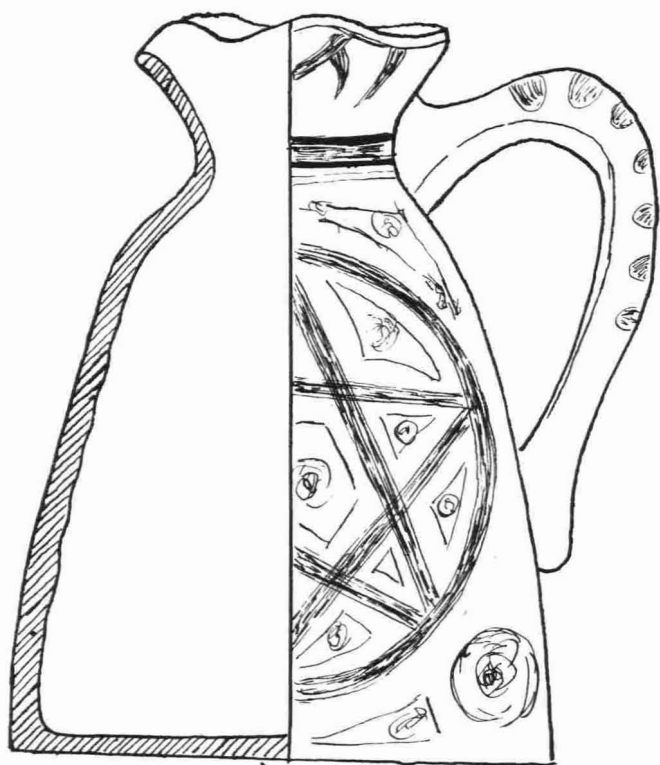


Fig. 1 Alcuza de Teruel.

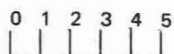
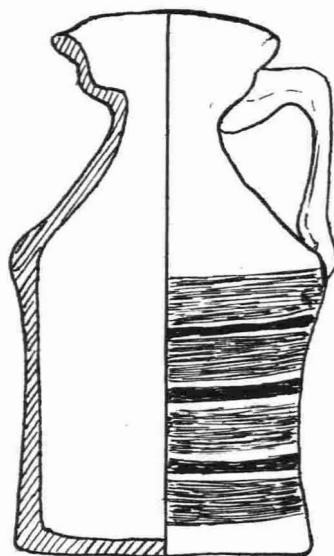


Fig. 3 Alcuza de Lucena

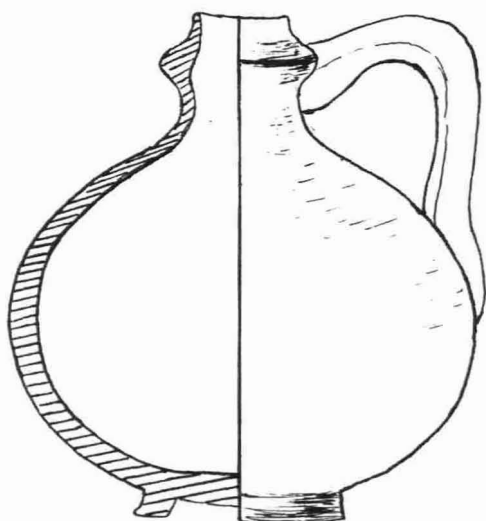


Fig. 4 Perula.



Fig. 5 Sitrell.

Las describiremos como botellas, con sólo un asa y un estrecho cuello, del que se abre una boca trilobulada, ésta sería la descripción general, pero cada alfar tiene sus características propias:

Así Lucena, fabrica las alcuzas con las paredes rectas como botellas cilíndricas, y la boca trilobulada muy ensanchada, la decoración, sobre un vidriado transparente que deja ver el color amarillento del barro, líneas horizontales en marrón y verde, son todas de pequeño tamaño. (Diapositiva 1a) y (Fig. 3)

Las alcuzas de Ubeda, de media arroba, que serviría para llevar el aceite y el vinagre al campo (diapositiva 2a) y otras más pequeñas de medio litro, que las llaman de "hilo", son también botellas cilíndricas, de color melado y sin decoración.

Las de Andujar, botellas con el cuerpo en forma de pera y la boca trilobulada con una decoración de pájaros y ramos en azul sobre fondo blanco.

En Granada, son de gran tamaño, con el cuerpo muy ensanchado y el cuello estrecho, la decoración típica del alfar granadino, decoración vegetal en verde y azul sobre el blanco del fondo.



a.—Alcuza de Lucena (Córdoba)
b.—"Perulita" de Lucena (Córdoba)

También hay alcuzas en Teruel, manteniendo en ellas toda la tradición medieval, en Talavera, Puente del Arzobispo, etc.

Arqueológicamente la boca trilobulada, ha estado siempre unida a la conservación de materias oleaginosas, así en la península el primer recipiente que encontramos de esta forma es el jarrito del tesoro de la Aliseda (4), en alabastro, destinado a contener ungüentos y formando parte de un ajuar funerario, casi inmediatamente empezamos a encontrar con la misma función, los "oinochos" en cerámica, jarritos piriformes y con la boca trilobulada, como los encontrados en la necrópolis Laurita de Almuñecar (5). Más tarde están ampliamente representados en la cerámica común romana y en los pequeños jarritos que encontramos en las necrópolis visigodas, y recogiendo la tradición, la civilización árabe ya realiza alcuzas, con todas las características que conservan



a.—Alcuza de Ubeda (Jaén)
b.—Alcuza de Ubeda (Jaén)

actualmente no sólo en el parecido tipológico, también en la funcionalidad.

La cerámica morisca, en los siglos XV al XIX nos presenta una gran variedad de alcuzas u "olieras" de pequeña boca trilobulada y otra variante característica, amplia base, con un asa y caño lateral, en el alfar de Teruel (fig. 2), con decoración vegetal muy estilizada en verde y manganeso (6).

De todo esto podemos deducir que el olivo y por tanto la fabricación de aceite, se inició en la península con las colonizaciones, y con más probabilidad la fenicia, hacia el siglo VIII antes de Cristo, cuando se incorpora plenamente el círculo del Mediterráneo, empiezan a aparecer lucernas, candeleros, "alabastrones" y ánforas relacionadas con la utilización del aceite.

Los olivos comenzarían a plantarse, en las cercanías de las colonias y una vez que los habitantes del país se habían acostumbrado al uso del aceite, el cultivo del olivo se haría extensivo, llegando a época romana, al campo, con la fisonomía actual.

2.3.—Perulas.

Recipiente globular, con un cuello muy corto y estrecho y con un solo asa que arranca de la boca y va a caer sobre la panza. (Fig. 4)

Las perulas como las alcuzas son destinadas a mantener el aceite dentro de la casa, una vez que se ha sacado de las tinajas.

Las hay de seis tamaños (diapositiva 1b), actualmente se fabrican también muy pequeñas destinadas sólo a la decoración (7).

Las perulas parecen originarias de Lucena, aquí se vendrían en verde oscuro, actualmente muy brillante, el alfarero D. F. Pascual Burgueño, conserva algunas hechas a principios de siglo en ese mismo alfar y tienen las estrías mucho más marcadas, el verde es más seco y el vidriado casi mate.

Estas perulas también se hacen en Triana, con decoración zoomorfa en varios colores sobre fondo blanco.

Actualmente, también se hacen en la zona de Granada, destinadas al turismo y hechas con moldes.

2.4.—Parreta.

Recipiente de forma globular, con un labio aplanado alrededor de la boca, está hecha en barro rojo con decoración en manganeso, de líneas onduladas horizontales, es propia del alfar de Calanda (Teruel) y recuerda ligeramente a las vasijas globulares ibéricas (diapositiva 3).

2.5.—Sitrell.

Otro recipiente para aceite, hecho en el alfar de Figueras, consta de una jarra con un gran vertedero y un plato con pie sobre el que se asienta.

En la zona catalana y levantina en general es más corriente el uso del vidrio, para estos usos (fig. 5).

1.—Proceso de fabricación del vino.

La vendimia se realiza en una fecha concreta si bien depende de las condiciones climatológicas y del estado de maduración de la uva, aunque siempre es a finales de verano y principios de otoño.

(4) Blanco Freijeiro, A.: "Estudios de objetos fenicios y orientalizantes en la Península" (Tesoro de la Aliseda). Archivo Español de Arqueología, Tomo XXIX, Orientalia I.

(5) Pellicer Cattelá, M. "Excavación en la necrópolis punica de Laurita del cerro de S. Cristóbal (Almuñecar, Granada) "Excavaciones arqueológicas de España núm. 14, 1962.

(6) "Como tema ornamental peculiar figuran los ojos dispuestos a ambos lados del vertedero, que revela un deseo de representación antropomórfica desconectada de lo árabe". Pág. 43, Catálogo de cerámica Española, Balbina Martínez Caviro, Instituto Valencia de D. Juan, Madrid, 1968.

(7) Esto nos plantea el problema de la pérdida de la autenticidad de la forma, ya que la pieza a perdido el valor funcional conservando sólo el decorativo.

- 1.1.—“Solearse” la uva tiene que estar seca, no puede estar húmeda de rocío o de lluvia, después se transporta hasta los lagares.
- 1.2.—“Pisado”, se hace en los lagares, ya sea el tradicional pisado en las cubas descalzos o calzados con zapatos especiales con suelas de clavos, o de tablas.
- 1.3.—“Fermentación”, es la transformación de la glucosa de la uva en alcohol, esta fermentación tiene dos fases: la primera en contacto con el orujo y escobajos y la segunda una vez separados los residuos de la uva.
- 1.4.—“Crianza”, el mosto después de la fermentación pasa a los barriles para la crianza que se llenará casi a tope dejando una pequeña cámara de aire para la expansión del gas carbónico, es lo que se llama fermentación secundaria, comienza al trasegar el vino para dejarlo limpio.
- 1.5.—“Envejecimiento”, simplemente dejarlo reposar en la bodega.

Actualmente el procedimiento de pisar la uva casi no se utiliza, las máquinas prensadoras se han ido perfeccionando desde los primitivos rulos movidos a mano hasta las modernas centrifugadoras a motor, que hacen varias operaciones a la vez.



“Parreta” de Calanda (Teruel)

2.—Cerámica.

2.1.—Tinaja.

Ya se ha expuesto anteriormente, las características de las tinajas de Colmenar, que servían tanto para la conservación del vino como para la del aceite.

Actualmente para la decoración de los Mesones y ventas sobre todo en La Mancha, y en las bodegas se utilizan depósitos de cemento.

El uso de tinajas para la conservación del vino, ya era tradicional en época romana, en la mitad Sur de la Península no se generalizó el uso de toneles, de origen galo, ni tampoco las fuentes hablan de obres o pellejos para su transporte (8).

2.2.—Jarras.

En casi todo los alfares españoles se fabrican jarras ya sean para agua o para vino, vidriadas o sin vidriar y de todos los tamaños posibles, la jarra con el cántaro para agua son los recipientes más fabricados en la península, así que sería imposible una descripción individual de las jarras que produce cada alfar, aunque merece la pena citar alguna que tenga características especiales y un uso específico para vino.

- Las “jarras estudiantes” de Andujar (Jaén) con un ancho cuello y la boca con cuatro picos, vidriada y decorada en azul sobre blanco.
- Las “jarras borrachas” de boca trebolada, en Puente del Arzobispo, son del último tercio del S. XIX y muy imitadas en Toledo.

- “Jarras para Chacoli”, hechas en Narvaia (Alávia), muy simples de forma troncocónica, con un ligero vidriado blanco alrededor de la boca.

2.3.—Cuerveras.

Son características de Chinchilla (diapositiva 4), aunque también actualmente son fabricadas en Consuegra (Toledo).

Son recipientes grandes que en su borde llevan unos soportes donde descansan unas jarritas de pequeño tamaño, se utilizan para hacer cuerva, con zumo de limón y vino.

Las cuerveras de Chinchilla se han relacionado con los Kernoi y Hallstáticos.

2.4.—Además de las anteriormente descritas, hay otro gran número de recipientes para vino hechos en barro, desde las tradicionales tazas para Ribeiro, vidriadas en verde, las calabazas imitando a las auténticas, secas y vaciadas o las jarras “zalonas” de Guadix (Granada).



Cuervera de Chinchilla (Albacete)

2.5.—Porrones.

De origen catalán, los porrones, pasaron a Mallorca en época medieval a causa de la conquista de las islas, aquí se comenzaron a hacer un vidrio y de nuevo vuelven a Cataluña y todo el Levante, fabricándose en este material.

Actualmente se fabrican porrones de barro en Salvatierra de Barros, Arroyo de la Luz, Alba de Tormes, etc.

- Los porrones de Salvatierra, están hechos con barro “colorao” y decorados con motivos vegetales estilizados, es una labor que realizan las mujeres, con una piedra del Guadiana, al frotar la piedra mojada en salina sobre el barro tierno, van haciendo los dibujos (diapositiva 5).
- En Arroyo de la Luz, se fabrica un porrón decorado con una figura bebiendo en la parte superior, por lo que se le llama “porrón de borracho”.



Porrón de Salvatierra de los Barros (Badajoz)

(8) Página 63, Alberto Balil, “Historia social y económica de la España Romana, Si. I-III, Cajas de Ahorro de España.

(9) Página 93, Antonio Beltrán, “Cuerveras de Chinchilla y Kernoi, Hallstáticos y clásicos” Seminario de Historia y arqueología, Albacete, 1962.